

facebookにて
レシピ動画公開中



ここから
チェック

くらすページの料理教室は現在お休みしておりますが、かわりにスタッフ作成のレシピ動画を配信しております。随時公開しますのでぜひご覧ください。公開中のレシピをひとつご紹介いたします。

タイの屋台の定番料理

ガパオ

材料(4人分)

鶏肉……………400g
タマネギ……………1/4個(60g)
ピーマン……………2~3個(60g)
赤パプリカ……………1/3個(60g)
ニンニク……………20g
フレッシュバジル…20枚位(10g)
サラダ油……………適量

【合わせ調味料】

ナンブラー……………大さじ1.5
オイスターソース…大さじ1.5
砂糖……………大さじ1
赤唐辛子(輪切り)…1~2本分
卵……………4個
ごはん……………茶碗4杯分

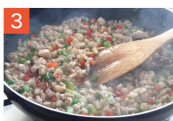


作り方

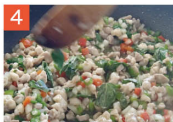
1 鶏肉、タマネギ、ピーマン、赤パプリカは粗みじん(5ミリ角)にする。ニンニクはみじん切りにし、フレッシュバジルは手で細かくちぎる。



フライパンにサラダ油を引いてニンニクを炒める。



香りが出たら鶏肉を加えて火を通し、さらにタマネギ、ピーマン、赤パプリカを加えて炒める。



③に合わせ調味料を入れて味をつけ、最後にフレッシュバジルを加えてひと混ぜする。

※ナンブラーとオイスターソースは商品により塩分濃度が違うので、合わせ調味料で味をつける時に、味を見ながら加減すること。



卵は半熟の目玉焼きにする。器にごはんを盛って④を添え、目玉焼きをのせる。



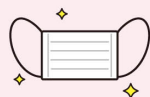
ショールームくらすページ よりお知らせ

ご来館いただく際は感染症予防にご理解・ご協力のほどお願い申し上げます。

ご来館いただくお客様へのお願い

- 少人数様でのご来館
- マスクのご着用
- ご来館、お帰りの際の手指のアルコール消毒
- 来場受付記録簿のご記入
- 体調不良がある場合はご来館をお控えください

ショールームくらすページの対策



スタッフのマスク着用を
実施しています



館内消毒用アルコール
を設置しています



定期的に換気を
おこなっています

また、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえ、料理教室並びにフリースペース貸出は引き続き当面の間中止いたします。

ご不便やご迷惑をおかけしておりますが、ご理解下さいますようお願い申し上げます。

また皆様と笑顔でお会いできますよう再開にむけて準備を進めてまいりますので、どうぞ楽しみにお待ちくださいませ。

再開につきましては弊社ホームページ・チラシ等でお知らせ致します。

今月のレシピ

ヨーグルトゼリー 桃のソース



材料・分量(4個分)

- A
- 粉ゼラチン……………5g
 - 桃ジュース(市販)……………大さじ3
- B
- プレーンヨーグルト……………250g
 - 牛乳……………100ml
 - 砂糖……………大さじ3
 - 桃……………1個
 - レモン汁……………小さじ1
 - 桃ジュース……………大さじ4
 - ミント……………適量

作り方

- ① ボウルにAを入れゼラチンをふやかす。ふやけたら湯せんにかけて溶かす。
- ② 別のボウルにプレーンヨーグルト・牛乳・砂糖を入れ泡立て器で混ぜ合わせ、①を加えて混ぜる。器に注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ 桃のくびれに浅く包丁目を入れ、湯むきをして食べやすい大きさに切り、ボウルに入れる。Bを加えて冷蔵庫でなじませる。
- ④ ②が固まったら、③のをせ、ミントを添える。

LINE Pay

請求書支払い始めました

ガス料金請求書兼払込書(ハガキタイプ請求書)をご利用のお客様は、「LINE Pay 請求書支払い」をご利用いただけるようになりました。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。



<http://www.shibatagas.co.jp>

nikotan
news ニコタンニュース

令和2(2020)年 8 月号



新発田ガス

本社 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上出張所 ☎(0254)53-4132
ショールーム
くらすページ ☎(0254)20-2525

西新発田駅前 営業時間/9:30~18:30 定休日/毎週水曜日



ニコタンニュースに使っている紙は、紙を白くする漂白剤として、塩素を使用しない環境に優しい無塩素漂白の「エコパルプ」を使用しています。

<http://www.nikotan.com>